**Produktspezifikation**

# Yo-Mix 726

| | |
|---|---|
| **Handelsbezeichnung** | **Yo-Mix 726 50 DCU** |
| **Artikel-Nr.** | F-90780 |
| **Beschreibung** | Definierte, thermophile Mehr-Species-Kultur |
| **Zusammensetzung** | St. thermophilus<br>Lactobacillus delbrückii subsp. bulgaricus<br>Bifidobacterium lactis<br>Lactobacillus acidophilus<br>Trägerstoff: Saccharose, Maltodextrin |
| **Eigenschaften** | Schnell säuernde und milde Kultur zur Herstellung von Jogurt. Sie bildet L(+)- und D(-)-Milchsäure, eine große Menge an Polysacchariden, sowie ein mildes Jogurtaroma. Yo-Mix 726 bildet einen sehr cremigen, vollmundigen Jogurt mit hoher Viskosität. Yo-Mix 726 ist zur Herstellung veganer Produkte geeignet. |
| **Verpackung** | Verbundfolie aus PE, Al, PET |
| **Mindesthaltbarkeit** | siehe Etikett |
| **Gebrauch** | Vor dem Öffnen Desinfizieren des Öffnungsbereiches mit Ethanol (ca. 70%). Verpackung aufschneiden und Kultur unter aseptischen Bedingungen der Betriebskulturenmilch zugeben. |

## *Anwendungsbeispiele*

| Produkt | Impfmenge |
|---|---|
| Joghurt stichfest | 10 – 50 DCU / 100 l |
| Joghurt gerührt | 5 – 30 DCU / 100 l |
| Trinkjoghurt | 5 – 30 DCU / 100 l |

Die angegebenen Impfmengen sind Richtwerte. Je nach Produkte, Technologie, Fettgehalt und gewünschten Produkteigenschaften kann der Einsatz zusätzlicher Kulturen erforderlich sein. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

**Produktspezifikation**

# Yo-Mix 726

## *Herstellen des Produktes*

**Testmedium:** Rekonstituierte Magermilch mit 9% Trockenmasse
Erhitzt bei 95 ± 3 °C für 30 min

**Fermentation:** Impfmenge: 10 DCU / 100 l
Impf- und Bebrütungstemperatur: 42 °C

| | |
|---|---|
| pH-Wert nach 7 h | ≤ 4,85 |

## Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle – Standardwerte

Untersuchung der Kultur

| | |
|---|---|
| Nicht-Milchsäurebakterien* | < 500 / g |
| Hefen und Schimmel* | < 10 / g |
| Enterobacteriaceen* | < 10 / g |
| Enterokokken* | < 10 / g |
| Salmonellen* | neg. / 25 g |
| Listerien* | neg. / 25 g |

* wird nicht notwendigerweise für jedes Lot untersucht, wird aber durch das HACCP System sowie durch Betriebs- und Personalhygiene der Bulkware bei Danisco Deutschland gewährleistet.

**Produktspezifikation**

# Yo-Mix 726

## Allergene nach EU VO 2003/89/EG Anhang IIIa:

Die nachfolgende Tabelle gibt an, welche der folgenden Allergene und der daraus hergestellten Produkte enthalten sind:

| Ja | nein | Allergene | Beschreibung der Bestandteile |
|---|---|---|---|
| | X | Glutenhaltiges Getreide | |
| | X | Eier | |
| | X | Fisch | |
| | X | Erdnüsse | |
| | X | Soja | |
| | X | Milch (einschließlich Lactose) | |
| | X | Schalenfrüchte | |
| | X | Sellerie | |
| | X | Senf | |
| | X | Sesam | |
| | X | Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg / kg) | |
| | X | Krebs- und Schalentiere | |
| | X | Weichtiere | |
| | X | Lupinen | |

## GMO Status:

Diese Kultur besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Europäischen Richtlinien (EU) 1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.September 2003, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt.

Die anwendungstechnischen Hinweise entsprechen unserem besten Wissen. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.